

バイオインフォマティクス技術を活用した清酒の開発

技術情報

発酵食品関連の有用微生物探索技術と
得られた微生物を利用した発酵食品の開発

ココがすごい！



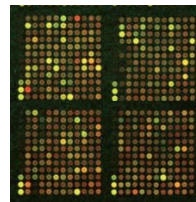
アラニンを高生産する酵母の獲得と それを用いた機能性清酒の開発が可能

技術概要

アミノ酸の一種であるアラニン(甘味成分であると同時に、機能性成分でもあり肝機能改善や免疫力増強作用があると言われている。)を多く生産する酵母を分離し、バイオインフォマティクス技術を用いて、遺伝子発現にも差異があることを確認した。この酵母を用いて製造した清酒は、自社製造の他の清酒と比べ、アラニンが約2倍量となり、同時に味においても、さっぱり感や芳醇さを増すリンゴ酸やコハク酸の量が多く含まれており、吟醸香も良好な酒質となった。



有用酵母



酵母由来DNAチップのスクランニング

【応用例・活用分野 等】

- ・現在は酒類製造用にはアラニン高生産酵母を用いているが、その他の酵母を利用した発酵食品の製造に活用できる。

連絡先

機関名:長崎県工業技術センター

所在地:大村市池田2丁目1303-8

担当部署:研究企画課

電話番号:0957-52-1133

FAX:0957-52-1136

E-mail:rdp@tc.nagasaki.go.jp

HP: <http://www.pref.nagasaki.jp/kogyo/>